



Tarta de manzana y pan de molde

☐ **Ingredientes:**

- ☐ 4 huevos
- ☐ 140 grs de azúcar
- ☐ 1 cdita de canela molida
- ☐ 500 ml de leche
- ☐ 200 grs de pan de molde
- ☐ 3 manzanas

☐ **Para el caramelo**

- ☐ 85 grs de azúcar
- ☐ Unas gotas de jugo de limón
- ☐ 25 ml de agua

☐ **Preparación:**

- ☐ Lo primero que vamos a preparar es el caramelo, lo vamos a hacer directamente en el molde especial microondas
- ✓☐ Ponemos el azúcar, las gotas de limón, el agua y metemos en el microondas a máxima potencia. Ya que cada microondas es un mundo, vamos ir chequeando cada 2 para ver como está, no debe

quedar excesivamente espeso, porque cuando se enfríe un poco lo hará.

✓☐ En un recipiente aparte ponemos los huevos, el azúcar, la canela y batimos.

✓☐ Añadimos la leche y mezclamos

✓☐ En esta ocasión usamos pan de molde, pero se puede usar los restos de pan del día anterior.

✓☐ Cortamos el pan en trozos pequeños y lo añadimos a la mezcla húmeda, batimos de forma pareja tratando de desarmar los trozos de pan lo más posible.

✓☐ Pelamos las manzanas y cortamos en rodajas muy finas; agregamos a la mezcla del pan

✓☐ Colocamos todo en el molde con el caramelo

✓☐ Cocinamos en el microondas, 12-15 minutos a máxima potencia.

☐ Cuando veas que la manzana este dorada retirra, dejar enfriar y servir con unos ricos mates!!!